

Sup Pangasius Tomat Hijau

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 40 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

1	Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
2	Tuang air, lalu masak hingga mendidih. Masukkan FROSH Pangasius Fillet, masak hingga berubah warna.
3	Masukkan tomat, cabai rawit, daun bawang, garam, merica bubuk dan gula pasir, masak hingga matang.
4	Masukkan kemangi, aduk rata. Angkat dan sajikan hangat.

Bahan-Bahan

500 gram	Frosh Pangasius Fillet
3 sdm	minyak goreng
1/2 buah	bawang bombay, iris tipis
2 siung	bawang putih, memarkan
5 buah	tomat hijau, potong-potong
10 buah	cabai rawit
1 liter	air
3 batang	daun kemangi
2 batang	daun bawang, iris serong
1 sdm	garam
1 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula